

## FICHA TÉCNICA

La Escuela Nacional de la Judicatura les invita a participar en el proceso de compra menor para la contratación de una agencia que gestione el alquiler de un salón de hotel en la zona metropolitana de Santiago que incluya refrigerio y almuerzo para un evento sobre Consultas Públicas Política de Comunicación:

<b>Perfil del Oferente</b>	Empresa con experiencia mínima de 1 año en servicios de alojamientos y/o coordinación de viajes y eventos.
<b>Descripción del bien o servicio</b>	<p>Alquiler de un espacio en un hotel en la zona metropolitana de Santiago.</p> <p><b>Un salón dentro de las instalaciones del hotel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para 75 personas</li> <li>• 12 mesas redondas, cada una de 8 sillas, mantel color crema.</li> <li>• Parqueos disponibles</li> <li>• Aire acondicionado y conexión a internet inalámbrico (para todo el salón)</li> <li>• Incluir 3 astas para banderas institucionales.</li> <li>• 15 plantas Gri Gri para decoración del salón.</li> <li>• Tarima de aproximadamente 24 x 6 a 1 pie de altura con escaleras laterales y bambalina (falda de tarima) con tamaño suficiente para colocar 3 astas con banderas, podium y pantalla.</li> <li>• 20 centros de mesa elaborados con flores de temporada.</li> <li>• 8 mesas altas tipo coctel</li> </ul> <p><b>Mesas para el registro y equipo técnico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (1) Mesa de registro rectangular para la entrada al salón con (6) sillas con su mantel y bambalina con conexión eléctrica para 6 computadoras.</li> <li>○ (2) Mesa rectangular en el salón con (15) sillas con su mantel para el equipo técnico con conexión eléctrica para 15 computadoras dentro del salón.</li> </ul> <p>- Soporte técnico para logística del evento</p>

## FICHA TÉCNICA

<b>Alimentos y bebidas:</b>	<p>Estación líquida permanente: agua, café y té, azúcar crema, azúcar blanca, edulcorante, cremora, leche descremada, leche sin lactosa, leche de almendra y cocoa, colocadas dentro del salón de conferencia en mesas corridas.</p> <p>Almuerzo tipo buffet con postre y bebidas (refrescos y jugos diferentes sabores)</p> <p>Refrigerios matutino (cinco opciones saladas y tres dulces) y jugos naturales</p> <p>Refrigerios vespertino (cinco opciones saladas y tres dulces) y jugos naturales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asistencia del personal de servicio.</li> </ul>
<b>Fecha y horario de la actividad</b>	<p>Realizar el 18 de agosto (sujeto a confirmación) en horario de 9:30 am a 2:00 pm</p> <p>El espacio debe estar habilitado y disponible (montado) un día antes del evento.</p>

### 1. Documentos requeridos:

#### 1.1 Propuesta (Cotización):

El oferente deberá presentar una única propuesta, en pesos dominicanos, con impuestos incluidos, firmada y sellada, indicando expresamente la disponibilidad para la entrega, conforme lo especificado.

Condición de pago: crédito por 30 días (mínimo).

#### 1.2 Credenciales:

- 1- Certificación de pago de impuestos al día de la DGII, vigente;
- 2- Certificación de pago de impuestos al día de la TSS, vigente;
- 3- Constancia de Registro de Proveedor del Estado (RPE), activo.
- 4- Certificación Mipymes emitida por el Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (si aplica)
- 5- Evidencia de experiencia mínima de un (1) año en servicios de esta naturaleza
- 6- Certificación o sello de protocolo estandarizado de salud e higiene

## FICHA TÉCNICA

### 2. Presupuesto

El presupuesto base para el presente proceso es de 855,000.00 por lo cual se enmarca en el procedimiento de compra menor.

### 3. Información importante:

#### 4.

La contratación será formalizada a través de una Orden de Compra/Servicio antes de proceder a brindar el servicio.

El pago se realizará contra recepción conforme del servicio brindado y recepción de factura firmada y sellada.

Los 30 días de crédito son a partir de la entrega de la factura bien o servicio.

Enviar la propuesta a la dirección de correo electrónico: [cotizaciones@enj.org](mailto:cotizaciones@enj.org)

Firmado digitalmente en fecha: 1 de agosto de 2023:

#### Elaborado por:

Emely Veras  
Analista de proyectos

#### Aprobado por:

Ninoska Pichardo  
Gerente de Proyectos



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Emely C. Veras Toribio  
Ninoska L. Pichardo Bidó

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:

<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/7376d811-1531-434e-84cd-110d6930fb6a>

